



Lietošanas instrukcija
Cepeškrāsns

LV

COE7P31X
EOE7P31Z



Electrolux



electrolux.com/register

MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

Paldies, ka iegādājāties Electrolux ierīci. Esat izvēlējušies produktu, kas jau vairākus gadu desmitus apvieno profesionālas pieredzes un inovāciju. Atjautīgs un stilīgs, radīts, ņemot vērā jūsu vēlmes. Tāpēc katru reizi lietojot, varat būt droši, ka sasniegsiet izcilus rezultātus.

Lai arī lūdzam Electrolux pasaulē!

Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni, lai:



saņemt lietošanas ieteikumus un brošūras, kā arī traucējummeklēšanas, servisa un remonta informāciju:

www.electrolux.com/support

reģistrētu savu ierīci labāka servisa saņemšanai:

www.registerelectrolux.com



iegādātos savai ierīcei papildpiederumus, vienreizējas lietošanas materiālus un oriģinālās rezerves daļas:

www.electrolux.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN SERVISS

Izmantojiet tikai oriģinālas rezerves daļas.

Sazinoties ar mūsu pilnvaroto servisa centru, nodrošiniet, lai jums būtu pieejami šādi dati: modelis, PNC, sērijas numurs.

Šī informācija ir norādīta uz datu plāksnītes.

 Uzmanību / drošības informācija

 Vispārīga informācija un ieteikumi

 Ar vidi saistīta informācija

Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	3
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	4
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	8
4. VADĪBAS PANELIS.....	9
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	11
6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	11
7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	13
8. AUTOMĀTISKĀS PROGRAMMAS.....	15
9. PIEDERUMU LIETOŠANA.....	16
10. PAPILDFUNKCIJAS.....	18
11. IETEIKUMI UN PADOMI.....	20
12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	35
13. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	39
14. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	41
15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	42

1. ⚠️ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uzstādīšanas vai izmantošanas rezultātā. Glabājiet šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Mazi bērni jāuzrauga, lai viņi nerotaļātos ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā tiek lietota vai atdziest.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājās apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuriņos, pansiju viesu numuriņos, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.
- Ierīces uzstādīšanu un vada nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.

- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- UZMANĪBU: Pirms spuldzes nomaiņas pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem un ierīces iekšienes virsmai.
- Vienmēr izmantojiet cimodus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.
- Lietojiet tikai šai ierīcei paredzēto ēdiena sensoru (temperatūras sensoru).
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. Uztādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Pirms pirolītiskās tīrīšanas izņemiet piederumus no cepeškrāsns un noslaukiet izlijušās vielas.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.

- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimodus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Uzstādiet ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.

- Pirms ierīces uzstādīšanas pārliecinieties, ka būs iespējams brīvi atvērt tās durvis.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā ir jādarbina ar elektrības padevi.
- Iebūvētajai ierīcei jāatbilst standarta DIN 68930 stabilitātes prasībām.

Skapīša minimālais augstums (skapīša zem darba virsmas minimālais augstums)	578 (600) mm
Skapīša platums	560 mm
Skapīša dziļums	550 (550) mm
Ierīces priekšpusē augstums	594 mm
Ierīces aizmugures augstums	576 mm
Ierīces priekšpusē platums	595 mm
Ierīces aizmugures platums	559 mm
Ierīces dziļums	567 mm
Ierīces iebūvēšanas dziļums	546 mm
Ierīces dziļums ar atvērtām durvīm	1027 mm
Ventilācijas atveres minimālais izmērs. Atvere apakšējā aizmugurējā daļā	560x20 mm
Strāvas kabeļa garums. Kabelis tiek novietots aizmugurējā labajā stūrī	1500 mm
Montāžas skrūves	4x25 mm

2.2 Elektrotīkla savienojums

BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.

- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstoša izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Pilnībā aizveriet ierīces durvis pirms kontaktspraudņa ievietošanas elektrotīkla kontaktligzdā.
- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

2.3 Lietošana

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārliecinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ievērojiet piesardzību, atverot ierīces durvis, kamēr tā darbojas. Var notikt karsta gaisa izplūšana.

- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nepielietojiet spiedienu uz cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis piesardzīgi. Izmantojot sastāvdaļas, kas satur spirtu, var rasties spirta tvaiku un gaisa maisījums.
- Neļaujiet dzirkstelēm vai atvērtai liesmai nonākt saskarē ar ierīci, kad atverat durvis.
- Neievietojiet ierīcē ne nēglabājiem tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu:
 - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas.
 - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
 - neļaujiet ūdeni karstā ierīcē.
 - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
 - ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu. Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām ierīces durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārliecinieties, ka ierīces darbības laikā šīs durvis nekad nav aizvērtas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums un attiecīgi izraisīt ierīces, iebūvētās mēbeles vai grīdas bojājumus. Neaizveriet mēbeļu paneli līdz ierīce pēc lietošanas nav pilnīgi atdzisusi.

2.4 Aprūpe un tīrīšana

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārliecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneļi var iepīst.
- Ja durvju stikla paneļi tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanos.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.

2.5 Pirolītiskā tīrīšana

BRĪDINĀJUMS!

Savainojumu/aizdegšanās/ķīmisko izmešu (dūmu) risks pirolītiskajā režīmā.

- Pirms pirolītiskās tīrīšanas un iepriekšējās karsēšanas izņemiet no cepeškrāsns iekšpusēs.
 - Jebkurus pārmērīgus pārtikas atlikumus, izlijušo/ uzkrājušos eļļu vai taukvielas.
 - Visus izņemamos priekšmetus (tostarp, plaukti, sānu vadotnes utt. daļas, kuras ietilpst iekārtas komplektācijā), jo īpaši nepiedegošos katlus, pannas, paplātes, piederumus utt.
- Uzmanīgi izlasiet visas norādes par pirolītisko tīrīšanu.
- Neļaujiet bērniem tuvojies iekārtai, kamēr darbojas pirolītiskā tīrīšana. Ierīce kļūst ļoti karsta un no priekšējām ventilācijas atverēm izplūst karsts gaiss.
- Pirolītiskā tīrīšana ir augstas temperatūras process, kurš var izraisīt izgarojumu

rašanos no gatavotās pārtikas atliekām un konstrukcijas materiāliem, tāpēc patērētājiem tiek ieteikts tālāk minētais.

- nodrošiniet labu ventilāciju pirolītiskās tīrīšanas laikā un pēc tās.
- nodrošiniet labu ventilāciju iepriekšējās karsēšanas laikā un pēc tās.
- Neizšļakstiet vai neizlejiet ūdeni uz cepeškrāsns durvīm pirolītiskās tīrīšanas laikā vai pēc tās, lai izvairītos no stikla paneļu bojāšanas.
- Ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu / gatavoto ēdienu palieku izdalītie izgarojumi, saskaņā ar aprakstu, nav kaitīgi cilvēkiem, tai skaitā maziem vai personām ar veselības traucējumiem.
- Pirolītiskās tīrīšanas un iepriekšējās karsēšanas laikā un pēc tās turiet mājdzīvniekus tālāk no iekārtas. Mazi mājdzīvnieki (it īpaši putni un rāpuļi) var būt ļoti jutīgi pret temperatūras izmaiņām un radītājiem izgarojumiem.
- Nepiedegošās virsmas uz katliem, pannām, paplātēm utt. var tikt bojātas ar pirolītiskās tīrīšanas procesa augsto temperatūru visās pirolītiskajās cepeškrāsnīs un tās var būt arī neliela daudzuma kaitīgu izgarojumu avots.

2.6 Iekšējais apgaismojums

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām

rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, mājāsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājāsaimniecības telpu apgaismojumam.

- Šis ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir G.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju spuldzes.

2.7 Serviss

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
- Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

2.8 Utilizācija

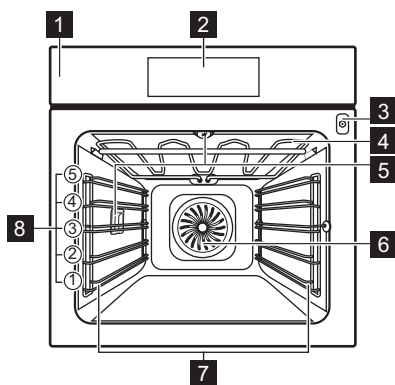
BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējās pašvaldības iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Noņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu sevi iesprostot ierīcē.

3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

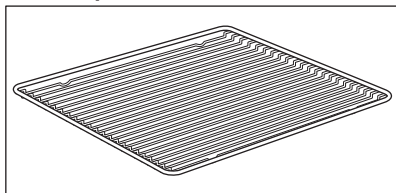
3.1 Vispārējs pārskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Elektroniskais programmētājs
- 3 Termozondes kontaktligzda
- 4 Sildelements
- 5 Lampa
- 6 Ventilators
- 7 Plaukta atbalsts, izņemams
- 8 Plauktu līmeņi

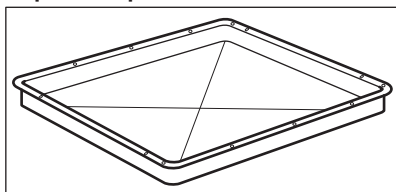
3.2 Papildpiederumi

Restots plaukts



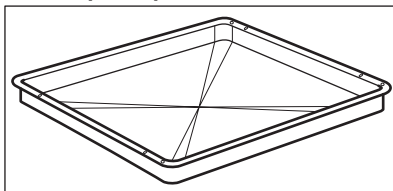
Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.

Cepamā Paplāte



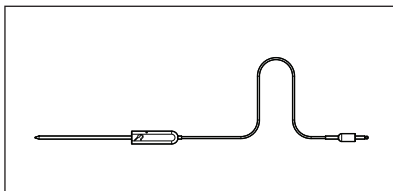
Kūkām un biskvītiem.

Grila/ceпамā panna



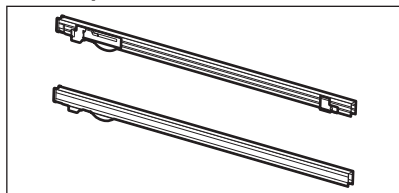
Lai apbrūninātu un ceptu, vai kā paliktnis tauku savākšanai.

Termozonde



Temperatūra mērīšanai ēdiena iekšpusē.

Teleskopiskās vadotnes



Lai vieglāk ieliktu un izņemtu paplātes un restoto plauktu.



4. VADĪBAS PANELIS

4.1 Elektroniskais programmētājs

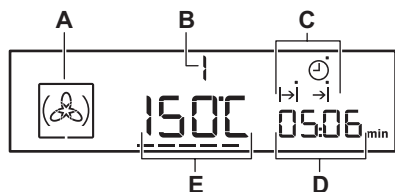


Cepeškrāsns vadībai izmantojiet sensoru laukus.

Sensora lauks	Funkcija	Apraksts
1		Ieslēgt/Izslēgt Lai ieslēgtu un izslēgtu cepeškrāsni.
2		Iespējas Lai iestatītu cepeškrāsns funkciju, tīrīšanas funkciju vai automātisko programmu.
3		Cepeškrāsns apgaismojums Lai ieslēgtu un izslēgtu cepeškrāsns lampu.
4		Temperatūra / Ātrā uzsilšana Lai iestatītu vai pārbaudītu temperatūru. Nospiediet un turiet nospiestu trīs sekundes, lai ieslēgtu un izslēgtu funkciju: Ātrā uzsilšana.
5		Mana izlases programma Lai saglabātu savu izlasi. Izmantojiet to, lai piekļūtu uzreiz savai izlasei, arī tad, kad cepeškrāsns izslēgta.
6	-	Displejs Rāda cepeškrāsns pašreizējos iestatījumus.
7		Uz augšu Lai pārvietotos izvēlnē uz augšu.
8		Uz leju Lai pārvietotos izvēlnē uz leju.
9		Pulkstenis Lai iestatītu pulksteņa funkcijas.








Sensora lauks	Funkcija	Apraksts
10 	Laika atgādinājums	Lai iestatītu funkciju Laika atgādinājums.
11 	Labi	Lai apstiprinātu izvēli vai iestatījumu.

4.2 Displejs



- A. Karsēšanas funkcijas apzīmējums
- B. Karsēšanas funkcijas / programmas numurs
- C. Pulksteņa funkciju indikatori (skatiet tabulu "Pulksteņa funkcijas")
- D. Pulksteņa / atlikušā siltuma displejs
- E. Temperatūras / diennakts laika displejs

Citi indikatori displejā:

Simbols	Nosaukums	Apraksts
	Automātiskā programma	Jūs varat izvēlēties automātisko programmu.
	Mana izlase	Darbojas izlase.
kg / g	kg / g	Darbojas automātiskā programma, kurā tiek ievadītas svara mērvienības.
h / min	h / min.	Darbojas pulksteņa funkcija.
---	Uzsilšanas / atlikušā siltuma indikators	Rāda cepeškrāsns pašreizējos iestatījumus.
	Temperatūra / ātrā uzsilšana	Funkcija darbojas.
	Temperatūra	Šo temperatūru iespējams pārbaudīt vai mainīt.
	Temperatūras sensors	Temperatūras sensors atrodas temperatūras sensora ligzdā.
	Elektroniska durvju bloķēš.	Elektroniskā durvju bloķēš. funkcija darbojas.
	Laika atgādinājums	Laika atgādinājuma funkcija darbojas.

4.3 Sakarsēšanas indikators

Izslēdzot karsēšanas funkciju, parādās ---. Joslas norāda, ka cepeškrāsns temperatūra palielinās vai samazinās.

Kad cepeškrāsns sasniegusi iestatīto temperatūru, joslas displejā izdziest.

5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Sākotnējā tīrīšana



1. solis.

No ierīces izņemiet piederumus un noņemamos plauktu balstus.



2. solis

Tīriet ierīci un piederumus tikai ar mikrošķiedras drānu, siltu ūdeni un maigu tīrīšanas līdzekli.




3. solis


Ievietojiet ierīcē piederumus un izņemamos plauktu balstus.


5.2 Sākotnējā uzkarsēšana

Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni pirms pirmās lietošanas.

1. solis Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus un noņemamos plauktu balstus.

2. solis Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai: .
Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 1 stundu.

3. solis Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai: .
Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 15 minūtes.

 Iepriekšējās karsēšanas laikā no cepeškrāsns var izdalīties aromāts un dūmi. Nodrošiniet telpā ventilāciju.

6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Karsēšanas funkcijas










Cepeškrāsns funkcija

Lietošana



Karsēšana ar ventilatoru

Ēdiena vienlaicīgai cepšanai un kaltēšanai līdz pat trīs plauktu līmenī.
Iestatiet temperatūru par 20–40 °C zemāk nekā funkcijai Tradicionālā gatavošana.

Cepeškrāsns funkcija	Lietošana
 Picas funkcija	Picas cepšanai. Kārtīgai apbrūnināšanai, lai padarītu kraukšķīgu apakšu.
 Tradicionālā gatavošana	Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.
 Lēnā gatavošana	Mikstu, sulīgu ceptu ēdiena pagatavošana.
 Apakškarsēšana	Kūkas ar kraukšķīgu pamatni cepšana un pārtikas konservēšana.
 Ventil. kars. ar mitrumu	Šī funkcija ir paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Izņemot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsnis iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Tiek izmantots atlikušais siltums. Sildīšanas jaudu var samazināt. Plašāka informācija pieejama nodaļā "Ikdienu lietošana" sniegtajās piezīmēs par: Ventil. kars. ar mitrumu.
 Atkausēšana	Ēdiena atkausēšanai (dārzeni un augļi). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no sasaldētās pārtikas daudzuma un izmēra.
 Siltuma uzturēšana	Ēdiena uzturēšana siltumā.
 Grils	Plānu produktu grilēšanai un maizes grauздēšanai.
 Ātrā grilēšana	Plānu produktu grilēšanai lielā daudzumā un maizes grauздēšanai.

Cepeškrāsns funkcija	Lietošana
----------------------	-----------



Infratermiskā grilēšana

Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu pagatavošana un apbrūnināšana.



Dažu cepeškrāsnis funkciju darbības laikā apgaismojums var izslēgties automātiski, temperatūrai nokrītot zem 60 °C.

6.2 Ieslēgtas piezīmes. Ventil. kars. ar mitrumu

Šī funkcija tika izmantota, lai atbilstu energoefektivitātes klases un ekodizaina prasībām (saskaņā ar standartu EU 65/2014 un EU 66/2014). Pārbaudes saskaņā ar:




IEC/EN 60350-1

Cepeškrāsnis durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un cepeškrāsnis darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti.

Izņemot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

Gatavošanas norādījumus skatiet sadaļā "Ieteikumi un padomi", Ventil. kars. ar mitrumu. Vispārīgus elektroenerģijas taupīšanas ieteikumus skatiet nodaļas "Energoefektivitāte" sadaļā "Elektroenerģijas taupīšana".

6.3 Karsēšanas funkcijas iestatīšana

1. Ieslēdziet cepeškrāsnī ar . Displejā ir redzama iestatītā temperatūra, simbols un karsēšanas funkcijas numurs.
2. Nospiediet  vai , lai iestatītu karsēšanas funkciju.
3. Nospiediet **OK** vai arī cepeškrāsnis automātiski ieslēgsies pēc 5 sekundēm. Ieslēdzot cepeškrāsnī un neiestatot nevienu karsēšanas funkciju vai programmu, cepeškrāsnis automātiski izslēdzas pēc 20 sekundēm.

6.4 Temperatūra iestatīšana

Nospiediet \wedge vai \vee , lai mainītu temperatūru ar soli 5 °C.

Kad cepeškrāsns sasniedz iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls un izdziest uzkarsēšanas indikators.

6.5 Temperatūra pārbaude

Jūs varat pārbaudīt cepeškrāsns pašreizējo temperatūru funkcijas vai programmas darbības laikā.

1. Nospiediet \downarrow .
Displejs rāda temperatūru cepeškrāsnī.
2. Nospiediet OK vai arī pēc 5 sekundēm displejā būs atkal redzama iestatītā temperatūra.

6.6 Ātrā uzsilšana iestatīšana

Neievietojiet cepeškrāsnī ēdienu, kad darbojas funkcija Ātrā uzsilšana.






Funkcija Ātrā uzsilšana ir pieejama tikai dažām karsēšanas funkcijām. Iestatījumu izvēlnē ieslēdzot iespēju Kļūmes skaņa, ja iestatītajai funkcijai nav pieejama iespēja Ātrā uzsilšana, atskan skaņas signāls. Skatiet nodaļu "Papildfunkcijas", izmantojot Iestatījumu izvēlni.

Ātrā uzsilšana samazina cepeškrāsns uzkarsēšanas laiku.

Lai ieslēgtu iespēju Ātrā uzsilšana, turiet nospiestu \downarrow ilgāk nekā 3 sekundes. Ieslēdzot iespēju Ātrā uzsilšana, displejā parādās mirgojošas joslas.

7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

7.1 Pulksteņa funkciju tabula

Pulksteņa funkcija	Pielietojums
 Diennakts laiks	Lai parādītu vai mainītu diennakts laiku. Diennakts laiku var mainīt tikai, ja cepeškrāsns ir ieslēgta.
 Darb. laiks	Lai iestatītu, cik ilgi cepeškrāsnij jādarbojas.
 Beigu laiks	Lai iestatītu cepeškrāsns izslēgšanās laiku.
 Atliktais starts	Lai apvienotu Darb. laiks un Beigu laiks funkciju.
 Laika atgādinājums	Lai iestatītu laika atskaitīšanu. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību. Funkciju Laika atgādinājums var iestatīt jebkurā laikā, arī tad, ja cepeškrāsns ir izslēgta.
00:00 Laika skaitīšanas taimeris	Lai iestatītu laika skaitīšanu, kas parāda, cik ilgi darbojas cepeškrāsns. Tas ieslēdzas, tiklīdz cepeškrāsns sāk karsēšanu. Laika skaitīšanas taimeris Funkcija nav ieslēgta, ja Darb. laiks un Beigu laiks ir iestatīts. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību.

7.2 Diennakts laiks iestatīšana










Pēc ierīces pirmās pieslēgšanas elektrotīklam, uzgaidiet, līdz displejā parādās h un "12:00". Mirgo "12".

1. Nospiediet \wedge vai \vee , lai iestatītu stundas.
2. Nospiediet OK.







3. Nospiediet \wedge vai \vee , lai iestatītu minūtes.

4. Nospiediet OK.
Displejā ir redzama jaunā iestatītā laika vērtība.
Lai mainītu diennakts laiku, atkārtoti nospiediet \downarrow , līdz sāk mirgot \downarrow .






7.3 Darb. laiks iestatīšana



1. Iestatiet sildīšanas funkciju un temperatūru.
2. Vairākkārt nospiediet , līdz sāk mirgot .
3. Nospiediet  vai , lai iestatītu minūtes iespējai Darb. laiks.
4. Nospiediet  vai Darb. laiks automātiski ieslēgsies pēc 5 sekundēm.
5. Nospiediet  vai Darb. laiks, lai iestatītu stundas iespējai .
6. Nospiediet  vai Darb. laiks automātiski ieslēgsies pēc 5 sekundēm.
Kad iestatītais laiks beidzies, 2 minūtes skan skaņas signāls. Displejā mirgo  un laika iestatījums. Cepeškrāsns izslēdzas.
7. Pieskarities jebkuram sensora laukam, lai izslēgtu signālu.
8. Izslēdziet cepeškrāsni.

7.4 Beigu laiks iestatīšana


1. Iestatiet karsēšanas funkciju un temperatūru.
2. Vairākkārt nospiediet , līdz sāk mirgot .
3. Nospiediet  vai , lai iestatītu Beigu laiks, un pēc tam nospiediet . Vispirms jāiestata minūtes, pēc tam stundas.
Kad iestatītais laiks beidzies, 2 minūtes skan skaņas signāls. Displejā mirgo  un laika iestatījums. Cepeškrāsns izslēdzas automātiski.
4. Pieskarities jebkuram sensora laukam, lai izslēgtu signālu.
5. Izslēdziet cepeškrāsni.




7.5 Atliktais starts iestatīšana


1. Iestatiet karsēšanas funkciju un temperatūru.
2. Vairākkārt nospiediet , līdz sāk mirgot .
3. Nospiediet  vai , lai iestatītu minūtes iespējai Darb. laiks.
4. Nospiediet .

5. Nospiediet  vai Darb. laiks, lai iestatītu stundas iespējai .

6. Nospiediet .

Displejā sāk mirgot .



7. Nospiediet  vai , lai iestatītu Beigu laiks, un pēc tam nospiediet . Vispirms jāiestata minūtes, pēc tam stundas.

Cepeškrāsns vēlāk ieslēdzas automātiski, darbojas iestatīto laiku Darb. laiks un pārstāj darboties iestatītajā iespējā Beigu laiks. Beidzoties iestatītajam darbības laikam, 2 minūtes atskan skaņas signāls. Displejā mirgo  un laika iestatījums. Cepeškrāsns izslēdzas automātiski.

8. Pieskarities jebkuram sensora laukam, lai izslēgtu signālu.


9. Izslēdziet cepeškrāsni.







Kad ir ieslēgta funkcija Atliktais starts, displejā ir redzams karsēšanas funkcijas simbols  ar punktu un . Punkts norāda, aktivizēto pulkstenā funkciju displejā Pulkstenis / atlikušais siltums.



7.6 Laika atgādinājums iestatīšana

1. Nospiediet .

Displejā mirgo  un "00".



2. Lai pārslēgtos starp iespējām, nospiediet . Vispirms iestatiet sekundes, pēc tam minūtes un stundas.

3. Nospiediet  vai , lai iestatītu Laika atgādinājums, un  lai apstiprinātu izvēli.

4. Nospiediet  vai Laika atgādinājums ieslēgsies automātiski pēc 5 sekundēm. Beidzoties iestatītajam laikam, 2 minūšu garumā atskan skaņas signāls un displejā mirgo 00:00 un .

5. Pieskarities jebkuram sensora laukam, lai izslēgtu signālu.

7.7 Laika skaitīšanas taimeris iestatīšana

1. Lai atiestatītu Laika skaitīšanas taimeris, vairākkārt nospiediet  un .

2. Kad displejā redzams "00:00", Laika skaitīšanas taimeris atkal sāk skaitīt laiku.

8. AUTOMĀTISKĀS PROGRAMMAS

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

Ierīce ir 9 automātiskās programmas. Izmantojiet automātisko programmu vai recepti, kad nezināt, kā pagatavot kādu ēdienu, vai arī jums nav attiecīgās pieredzes. Displejā tiek parādītas noklusējuma gatavošanas reizes visām automātiskajām programmām.

8.1 Automātisko programmu saraksts

Programma
1 LIELLOPA GAĻAS CEPETIS
2 CŪKGAĻAS CEPETIS
3 VESELA VISTA
4 PICA
5 MAFINI
6 LORĒNAS KIŠŠ
7 BALTMAIZE
8 KARTUPEĻU SACEPUMS
9 LAZANJA

8.2 Receptes tiešsaistē

Automātisko programmu receptes ir atrodamas mūsu mājas lapā. Lai atrastu Receptu grāmatu, pārbaudiet PNC numuru uz datu plāksnītes uz cepeškrāsns tilpnes priekšējā rāmja.

8.3 Automātisko programmu lietošana

1. Aktivizējiet ierīci.
2. Nospiediet .

Displejā ir redzams automātiskās programmas (1 – 9) numurs.

3. Nospiediet \wedge vai \vee , lai atlasītu automātisko programmu.
4. Nospiediet OK vai uzgaidiet piecas sekundas, līdz ierīce automātiski uzsāk darbu.
5. Beidzoties iestatītajam laikam, atskan skaņas signāls divu minūšu garumā.
Mirgo simbols $\rightarrow|$.
6. Pieskarieties jebkuram sensora laukam, lai pārtrauktu skaņas signāla darbību.
7. Deaktivizējiet ierīci.

8.4 Lietošana: automātiskās programmas ar ēdiena svara ievadīšanu

Iestatot gaļas svaru, ierīce aprēķina cepšanas ilgumu.

1. Aktivizējiet ierīci.
2. Nospiediet .
3. Nospiediet \wedge vai \vee , lai iestatītu svara programmu.

Displejā parādās cepšanas laiks, darbības ilguma simbols $\rightarrow|$, noklusētais svars, mērvienība (kg, g).

4. Nospiediet OK vai iestatījumi saglabājas automātiski pēc piecām sekundēm. Ierīce aktivizējas.
5. Jūs varat mainīt noklusēto svara vērtību, izmantojot \wedge vai \vee . Nospiediet OK.
6. Beidzoties iestatītajam laikam, atskan skaņas signāls divu minūšu garumā.
Mirgo $\rightarrow|$.
7. Pieskarieties jebkuram sensora laukam, lai pārtrauktu skaņas signāla darbību.
8. Deaktivizējiet ierīci.

8.5 Iestatīšana — automātiskās programmas ar Termozonde

Ēdiena iekšējā temperatūra ir noklusēta vērtība, un tā ir fiksēta programmās, kurās tiek izmantots iekšējās temperatūras sensors. Programmas darbība beidzas, kad ierīce sasniedz iestatīto iekšējo temperatūru.

1. Aktivizējiet ierīci.
2. Pieskarieties .
3. Instalējiet iekšējās temperatūras sensoru. Skatiet sadaļu "Iekšējās temperatūras sensors".
4. Nospiediet \wedge vai \vee , lai iestatītu programmu iekšējās temperatūras sensoram.

Displejā tiek attēlots ēdiena gatavošanas laiks, $| \rightarrow |$ un ? .

5. Nospiediet OK vai iestatījumi saglabājas automātiski pēc piecām sekundēm. Beidzoties iestatītajam laikam, atskan skaņas signāls divu minūšu garumā. Mirgo $| \rightarrow |$.
6. Pieskarieties sensora laukumam vai atveriet durvis, lai apturētu skaņas signāla darbību.
7. Deaktivizējiet ierīci.

9. PIEDERUMU LIETOŠANA

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

9.1 Termozonde

Termozonde - mēra temperatūru ēdiena iekšienē. Kad ēdiens ir sasniedzis iestatīto temperatūru, cepeškrāsns automātiski izslēdzas.

Iestatiet 2 temperatūras:

- cepeškrāsns temperatūru: minimums 120 °C,
- pārtikas sensora temperatūru.

Labākam gatavošanas rezultātam:

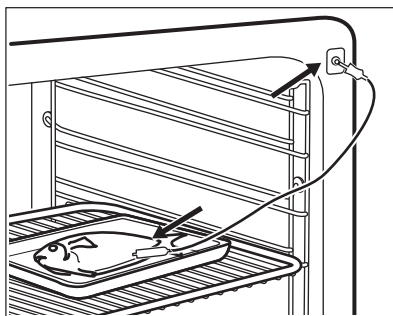
- sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā.
- Termozonde - neizmantojiet to ar šķidriem ēdieniem.
- Termozonde - gatavošanas laikā tam jāpaliek ēdienā.

Cepeškrāsns aprēķina aptuveno gatavošanas laiku, tas var mainīties gatavošanas laikā.

Ievietojot piederumu ligzdā, tiek atcelti pulksteņa funkciju iestatījumi.

Pārtikas kategorijas: gaļa, putnu gaļa un zivis

1. Aktivizējiet ierīci.
2. Ievietojiet temperatūras sensora galu (ar ? uz roktura) gaļas vai zivs centrā, biežākajā vietā, ja iespējams. Pārlicinieties, lai vismaz 3/4 temperatūras sensora atrodas ēdienā.
3. Ievietojiet temperatūras sensora spraudni ligzdā, kas atrodas ierīces priekšpusē.



Displejā redzams mirgojošs ? un iestatītā produkta iekšējā temperatūra. Temperatūra ir 60 °C pirmajai darbībai un pēdējā iestatītā vērtība katrai nākamajai darbībai.

4. Pieskarieties \wedge vai \vee , lai iestatītu produkta iekšējo temperatūru.
5. Pieskarieties OK vai iestatījumi saglabājas automātiski pēc 5 sekundēm.




Ēdiena iekšējo temperatūru var iestatīt tikai tad, kad mirgo ? . Ja pirms iekšējās temperatūras iestatīšanas displejā redzams ? , bet tas nemirgo, pieskarieties \gg un \wedge vai \vee , lai iestatītu jaunu vērtību.


6. Iestatiet cepeškrāsns funkciju un temperatūru. Displejā redzama pašreizējā iekšējā temperatūra un uzkarsēšanas simbols $---$.



Kad gatavojat ar iekšējās temperatūras sensoru, varat mainīt temperatūru, kas redzama displejā. Kad temperatūras sensors ievietots ligzdā un cepeškrāsns funkcija un temperatūra ir iestatīta, displejā redzama ēdiena pašreizējā iekšējā temperatūra.

Atkārtoti pieskarieties , lai redzētu pārējās trīs temperatūras:

- iestatītā ēdiena iekšējā temperatūra
- pašreizējā cepeškrāsns temperatūra;
- pašreizējā ēdiena iekšējā temperatūra.

Kad gaļa sasniegusi iestatīto iekšējo temperatūru, divas minūtes atskan skaņas signāls un mirgo temperatūras sensora vērtība un . Ierīces izslēdzas.

7. Pieskarieties sensora laukam, lai izslēgtu skaņas signālu.
8. Izņemiet cepeša iekšējās temperatūras sensoru no ligzdas un izņemiet gaļu no ierīces.

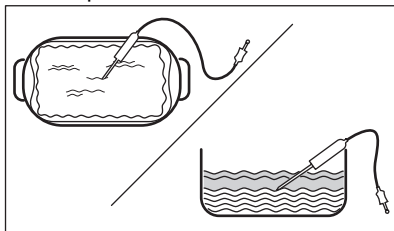
BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdegumu risks, ja temperatūras sensors sakarst. Uzmanieties to atvienojot un izņemot no trauka.

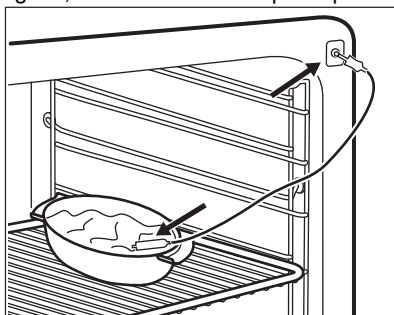
Pārtikas kategorija: sautējumi


1. Ieslēdziet ierīci.
2. Ielieciet sastāvdaļu pusi cepamā traukā.
3. Ievietojiet temperatūras sensora smailo galu tieši sautējuma vidū. Temperatūras sensors jānostabilizē vienā vietā cepšanas laikā. Lai to panāktu, lietojiet cietu sastāvdaļu. Izmantojiet cepamā trauka malu, lai atbalsfītu temperatūras sensora silikona rokturi. Temperatūras sensora gals nedrīkst pieskarties cepamā




trauka apakšai.








4. Nosedziet temperatūras sensoru ar atlikušajām sastāvdaļām.
5. Ievietojiet temperatūras sensora spraudni ligzdā, kas atrodas ierīces priekšpusē.





Displejā mirgos  un iestatītā produkta iekšējā noklusējuma temperatūra. Pirmajā lietošanas reizē temperatūra ir 60 °C un katrā nākamajā lietošanas reizē tā būs iepriekšējā reizē iestatītā temperatūra.

6. Lai iestatītu produkta iekšējo temperatūru, pieskarieties  vai .
7. Pieskarieties  vai arī iestatījumi automātiski saglabāsies pēc piecām sekundēm.



Produkta iekšējo temperatūru var iestatīt tikai tad, kad mirgo apzīmējums . Ja pirms cepeša iekšējās temperatūras iestatīšanas displejā redzams , bet tas nemirgo, pieskarieties  un  vai , lai iestatītu jaunu vērtību.

8. Iestatiet cepeškrāsns funkciju un cepeškrāsns temperatūru. Displejā redzama pašreizējā produkta iekšējā temperatūra un uzsildīšanas simbols .

Kad gaļa sasniegusi iestatīto iekšējo temperatūru, divas minūtes atskan skaņas signāls un mirgo temperatūras sensora vērtība un . Ierīce atslēdzas.

9. Pieskarieties sensora laukam, lai izslēgtu skaņas signālu.

10. Izņemiet cepeša iekšējās temperatūras sensoru no ligzdas un izņemiet gaļu no ierīces.

BRĪDINĀJUMS!

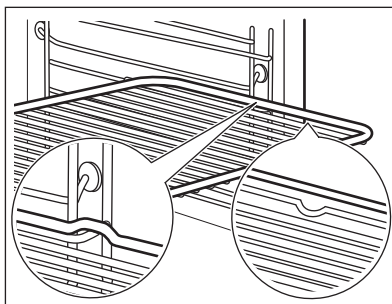
Pastāv apdegumu risks, jo temperatūras sensors sakarst. Uzmanieties to atvienojot un izņemot no trauka.

9.2 Papildpiederumu ievietošana

Neliela iedobe augšpusē palielina drošību. Šīs iedobes arī palīdz novērst saskaršanos. Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslidēt no plaukta.

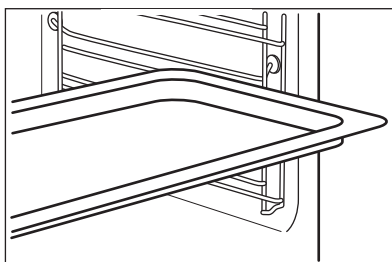
Restots plaukts:

Iebīdīet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieņiem



Cepamā Paplāte / Cepamā panna:

Iebīdīet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.



10. PAPILDFUNKCIJAS


10.1 Funkcijas Mana izlase lietošana

Lietojiet šo funkciju, lai saglabātu savus visbiežāk lietotos temperatūras un laika iestatījumus cepeškrāsns funkcijai vai programmai.

1. Iestatiet temperatūru un laiku cepeškrāsns funkcijai vai programmai.

2. Turiet piespiestu  ilgāk par trijām sekundēm. Atskanēs skaņas signāls.

3. Izslēdziet ierīci.

• **Lai aktivizētu funkciju**, pieskarieties . Ierīce aktivizē jūsu izlasi.



Kad šī funkcija darbojas, jūs varat mainīt laiku un temperatūru.

- **Lai deaktivizētu funkciju**, pieskarieties . Ieřice deaktivizē jūsu izlasi.

10.2 Bērnū drořības funkcijas lietošana

Bērnū drořības funkcija neļauj nejauši ieslēgt cepešķrāsni.



Kad ir ieslēgta pirolītiskā tīrīšana, durvis ir bloķētas. Nospiežot sensora lauku, displejā parādās ziņojums.

1. Turiet nospiestu trīs sekundes, lai izslēgtu cepešķrāsni.
2. Turiet vienlaikus nospiestu un divas sekundes.

Atskan skaņas signāls.

Displejā parādās **SAFE**. Durvis ir bloķētas. Lai izslēgtu bērnu drořības funkciju, atkārtojiet 2. darbību.

10.3 Funkciju bloķēšanas lietošana

Funkciju var ieslēgt tikai tad, kad cepešķrāsns darbojas.

Funkcijas bloķēšana neļauj nejauši nomainīt cepešķrāsns funkcijas.

1. Lai ieslēgtu funkciju, ieslēdziet cepešķrāsni.
2. Ieslēdziet cepešķrāsns funkciju vai iestatījumu.
3. Turiet nospiestu un vienlaicīgi 2 sekundes.

Atskan skaņas signāls.

Slēdzene parādās displejā.

Lai izslēgtu funkciju bloķēšanu, atkārtojiet 3. darbību.



Ja darbojas pirolīzes funkcija, durvis būs bloķētas. Pieskaroties sensora laukam, displejā parādās paziņojums.



Cepešķrāsni var izslēgt, kad ieslēgta funkciju bloķēšana. Izslēdzot cepešķrāsni, funkciju bloķēšana izslēdzas.

10.4 Iestatījumu izvēlnes lietošana

Iestatījumu izvēlnē ļauj jums aktivizēt vai deaktivizēt funkcijas galvenajā izvēlnē. Displejā parādās SET un iestatījuma numurs.

	Apraksts	Iestatāmā vērtība
1	ATLIKUŠĀ SILTUMA INDIKATORS	IESLĒGT / IZSLĒGT
2	TĪRĪŠANAS ATGĀDINĀJUMS	IESLĒGT / IZSLĒGT
3	TAUSTIŅU SKAŅA ¹⁾	KLIKŠĶĪS / PĪKSTIENS / IZSLĒGT
4	KĻŪMES SKAŅA	IESLĒGT / IZSLĒGT
5	DEMO REŽĪMS	Aktivizēšanas kods: 2468
6	SERVISA IZVĒLNE	-
7	RŪPNĪCAS IESTATĪJUMU ATJAUNOŠANA	JĀ/NĒ

1) Ieslēgšanas/izslēgšanas sensora lauka skaņu nevar izslēgt.

1. Piespiediet un turiet piespiestu 3 sekundes. Displejā redzams SET1 un mirgo "1".
2. Nospiediet vai , lai iestatītu sekunžu rādījumu.



3. Nospiediet OK.
4. Lai mainītu iestatījuma vērtību, pieskaroties vai .
5. Nospiediet OK.

Lai izietu no iestatījumu izvēlnes, nospiediet

ⓘ vai nospiediet un turiet nospiestu □.

10.5 Automātiskā izslēgšanās

Drošības nolūkā ierīce izslēdzas pēc kāda laika, ja karsēšanas funkcija darbojas un nemaināt nekādus iestatījumus.

 (°C)	 (st.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 — maksimāli	3

Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: Apgaismojums (lampa), Termozonde, Darb. laiks, Atliktais starts, Beigu laiks, Lēnā gatavošana.

10.6 Displeja spilgtums

Displeja spilgtumam ir divi režīmi:

- nakts spilgtums - kad ierīce deaktivizēta, displeja spilgtums samazinās laikā no plkst. 22.00 līdz 06.00;
- dienas spilgtums:
 - ja ierīce aktivizēta;
 - ja nakts spilgtuma režīma darbības laikā jūs pieskaraties sensora laukam (izņemot IESLĒGT/ IZSLĒGT), displejs atgriežas dienas spilgtuma režīmā uz nākamajām 10 sekundēm;
 - ja ierīce deaktivizēta un jūs iestatāt laika atgādinājumu. Kad laika atgādinājuma funkcijas darbība beidzas, displejs atgriežas nakts spilgtuma režīmā.

10.7 Dzesēšanas ventilators

Ierīces darbības laikā dzesēšanas ventilators automātiski uztur ierīces virsmas vēsas. Izslēdzot ierīci, dzesēšanas ventilators var turpināt darboties, līdz ierīce būs atdzisusi.

11. IETEIKUMI UN PADOMI



Skatiet sadaļu "Drošība".

11.1 Gatavošanas ieteikumi



Tabulās uzrādītā temperatūra un cepšanas laiki ir tikai orientējoši. Tie ir atkarīgi no receptēm un izmantoto sastāvdaļu kvalitātes un daudzuma.

Jūsu ierīce var cept un gatavot ēdiena citādāk nekā jūsu iepriekšējā ierīce. Tālāk redzamajos padomos attēloti ieteicamie temperatūras, gatavošanas laika un plauktu pozīciju iestatījumi noteiktiem ēdiena veidiem.

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

11.2 Cepšana

Pirmreizējai cepšanai izmantojiet zemāku temperatūru.

Cepšanas laiku var pagarināt par 10-15 minūtēm, cepot kūkas vairākos plauktu līmeņos.






Cepot kūkas un pīrādziņus dažādos augstumos, tie var apbrūnināties nevienmērīgi. Nav nepieciešams mainīt temperatūras iestatījumu, ja apbrūnināšana notiek nevienmērīgi. Cepšanas laikā atšķirības izlīdzinās.

Cepšanas laikā paplātes cepeškrāsnī var deformēties. Kad paplātes atdzisis, tās atgūs sākotnējo formu.

11.3 Cepšanas padomi

Cepšanas rezultāti	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Kūkas apakšpuse nav pietiekami izcepusies.	Nepareiza plaukta pozīcija.	Ievietojiet kūku uz zemāka cepeškrāsns plaukta.
Kūka sakrīt, nav izcepusies, ir noslāņojusies.	Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk augsta.	Nākamajā reizē noregulējiet nedaudz mazāku cepeškrāsns temperatūru.
	Temperatūra krāsni ir pārāk augsta un cepšanas laiks pārāk īss.	Nākamajā reizē noregulējiet ilgāku cepšanas laiku un zemāku cepeškrāsns temperatūru.
Kūka ir pārāk sausa.	Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk zema.	Nākamajā reizē noregulējiet augstāku cepeškrāsns temperatūru.
	Izvēlēts pārāk garš cepšanas laiks.	Nākamajā reizē noregulējiet īsāku cepšanas laiku.
Kūka izcepas nevienmērīgi.	Temperatūra krāsni ir pārāk augsta un cepšanas laiks pārāk īss.	Nākamajā reizē noregulējiet ilgāku cepšanas laiku un zemāku cepeškrāsns temperatūru.
	Kūkas mīkla nav vienmērīgi izklāta.	Nākamajā reizē izklājiet kūkas mīklu vienmērīgāk cepamajā paplātē.
Kūka nav gatava receptē noteiktajā cepšanas laikā.	Cepeškrāsns temperatūra ir pārāk zema.	Nākamajā reizē noregulējiet nedaudz augstāku cepeškrāsns temperatūru.




11.4 Cepšana vienā līmenī

 CEPŠANA TRAUCIŅOS		 (°C)	 (min.)	
Pīrāga pamatne — smilšu mīkla, uz-karsējiet tukšu cepeškrāsni	Karsēšana ar ventilatoru	170 - 180	10 - 25	2
Pīrāga pamatne — biskvītkūkas mīklas maisījums	Karsēšana ar ventilatoru	150 - 170	20 - 25	2
Kēkss / Briošs	Karsēšana ar ventilatoru	150 - 160	50 - 70	1
Madeiras kūka / Augļu kūkas	Karsēšana ar ventilatoru	140 - 160	70 - 90	1
Siera kūka	Tradicionālā gatavošana	170 - 190	60 - 90	1

Izmantojiet trešo plaukta līmeni.

Izmantojiet funkciju: Karsēšana ar ventilatoru.





Izmantojiet cepešpannu.

 KŪKAS / CEPUMI / MAIZE	 (°C)	 (min.)
Kūka ar drumstalu virskārtu	150 - 160	20 - 40
Atvērtie augļu pīrāgi (no rauga mīklas / biskvītkūkas mīklas maisījuma), lietojiet cepamo pannu	150	35 - 55
Atvērtie smilšu mīklas augļu pīrāgi	160 - 170	40 - 80





Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni.





Izmantojiet funkciju: Tradicionālā gatavošana.

Izmantojiet cepešpannu.

 KŪKAS / CEPUMI / MAIZE	 (°C)	 (min.)	
Saldā rulete	180 - 200	10 - 20	3
Rudzu maize:	vispirms: 230	20	1
	pēc tam: 160 - 180	30 - 60	
Sviesta mandeļu kūka / Saldās kūkas	190 - 210	20 - 30	3
Krēm kūkas / Eklēri	190 - 210	20 - 35	3
Pītā maize / Kliņģeris	170 - 190	30 - 40	3
Atvērtie augļu pīrāgi (no rauga mīklas / biskvītkūkas mīklas maisījuma), lietojiet cepamo pannu	170	35 - 55	3
Rauga kūkas ar smalku garnējumu (piem., biezpienu, krēmu, olu vaniļas krēmu)	160 - 180	40 - 80	3
Ziemassvētku kūkss	160 - 180	50 - 70	2





Izmantojiet trešo plaukta līmeni.

 CEPUMI		 (°C)	 (min.)
Smilšu mīklas cepumi	Karsēšana ar ventilatoru	150 - 160	10 - 20
Maizītes, uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni	Karsēšana ar ventilatoru	160	10 - 25
Biskvītkūkas mīklas cepumi	Karsēšana ar ventilatoru	150 - 160	15 - 20

 CEPUMI		 (°C)	 (min.)
Kārtainās mīklas izstrādājumi, uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni	Karsēšana ar ventilatoru	170 - 180	20 - 30
Rauga mīklas cepumi	Karsēšana ar ventilatoru	150 - 160	20 - 40
Makarūni	Karsēšana ar ventilatoru	100 - 120	30 - 50
Olu baltuma konditorejas izstrādājumi / Bezē	Karsēšana ar ventilatoru	80 - 100	120 - 150
Maizītes, uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni	Tradicionālā gatavošana	190 - 210	10 - 25

11.5 Sacepumi





Izmantojiet pirmo plaukta līmeni.





		 (°C)	 (min.)
Bagetes pārklātas ar kausētu sieru	Karsēšana ar ventilatoru	160 - 170	15 - 30
Dārzenu sacepums, uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni	Infratermiskā grilēšana	160 - 170	15 - 30
Lazanja	Tradicionālā gatavošana	180 - 200	25 - 40
Zivju sacepumi	Tradicionālā gatavošana	180 - 200	30 - 60
Pildīti dārzeņi	Karsēšana ar ventilatoru	160 - 170	30 - 60
Saldie konditorejas izstrādājumi	Tradicionālā gatavošana	180 - 200	40 - 60
Makaronu sacepums	Tradicionālā gatavošana	180 - 200	45 - 60

11.6 Cepšana daudzos līmeņos

Izmantojiet funkciju: Karsēšana ar ventilatoru.

Izmantojiet pannas.

 PUMI	KŪKAS / CE- (°C)	 (°C)	 (min.)	 2 stāvokļi
Krēm kūkas / Eklēri, uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni	160 - 180	25 - 45	1 / 4	
Sausā Streusel kūka	150 - 160	30 - 45	1 / 4	

 CEPUMI / PĪRĀDŽIŅI / KONDITOREJĀS IZSTRĀDĀJUMI / MAIZĪTES	 (°C)	 (min.)		
			2 stāvokļi	3 stāvokļi
Maizītes	180	20 - 30	1 / 4	-
Smiļšu mīklas cepumi	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Biskvītkūkas mīklas cepumi	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Kārtainās mīklas izstrādājumi, uzskarsējiet tukšu cepeškrāsns	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Rauga mīklas cepumi	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Makarūni	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Olu baltuma cepumi / Bezē	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

11.7 Cepšanas padomi

Izmantojiet karstumizturīgus cepeškrāsns traukus.

Cepiet liesu gaļu aplātū (var izmantot alumīnija foliju).

Cepiet lielus gaļas gabalus tieši paplātē.

Ielejiet nedaudz ūdens paplātē, lai pīlošie tauki neaizdegtos.

Apmēram pēc 1/2 - 2/3 cepšanas laika apgrieziet cepeti otrādi.






Cepiet gaļu un zivis lielos gabalos (1 kg vai vairāk).

Ja tiek ieteikts pirmais līmenis, novietojiet pārtiku tieši uz cepamās paplātes

Apsmērējiet gaļas gabalus ar to sulu vairākas reizes cepšanas laikā.

11.8 Cepšana

Izmantojiet pirmo plaukta līmeni.

 LIELLOPA GAĻA				
				
			(°C)	(min.)
Cepetis traukā	1 - 1,5 kg	Tradicionālā gatavošana	230	120 - 150
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, pusjēla, uzskarsējiet tukšu cepeškrāsns	pēc biezuma cm	Infratermiskā grīlēšana	190 - 200	5 - 6



LIELLOPA GAĻA



(°C)



(min.)

Liellopu gaļas cepetis vai fileja, vidēji izcepta, uz-karsējiet tukšu cepeš-krāsni

pēc biezuma cm

Infratermiskā grilēšana

180 - 190

6 - 8

Liellopu gaļas cepetis vai fileja, pilnībā izcepta, uz-karsējiet tukšu cepeš-krāsni

pēc biezuma cm

Infratermiskā grilēšana

170 - 180

8 - 10



CŪKGAĻA



Izmantojiet funkciju: Infratermiskā grilēšana.



(kg)



(°C)



(min.)

Plecs / Kakls / Šķiņķa gabals

1 - 1,5

160 - 180

90 - 120

Karbonādes / Cūkgaļas ribiņas

1 - 1,5

170 - 180

60 - 90

Gaļas rulete

0,75 - 1

160 - 170

50 - 60

Cūkas stilbs, iepriekš novārīts

0,75 - 1

150 - 170

90 - 120



TEĻA GAĻA



Izmantojiet funkciju: Infratermiskā grilēšana.



(kg)



(°C)



(min.)

Teļa gaļas cepetis

1

160 - 180

90 - 120

Teļa stilbs

1,5 - 2

160 - 180

120 - 150



JĒRA GAĻA



Izmantojiet funkciju: Infratermiskā grilēšana.



(kg)



(°C)



(min.)

Jēra kāja / Jēra gaļas cepetis

1 - 1,5

150 - 170

100 - 120

Jēra mugura

1 - 1,5

160 - 180

40 - 60



MEDĪJUMS



Izmantojiet funkciju: Tradicionālā gatavošana.



(kg)



(°C)



(min.)

Mugura / Savvaļas zaķa kāja, uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni

līdz 1

230

30 - 40

Brieža mugura

1,5 - 2

210 - 220

35 - 40

Brieža gurns

1,5 - 2

180 - 200

60 - 90



PUTNU GAĻA



Izmantojiet funkciju: Infratermiskā grilēšana.



(kg)



(°C)



(min.)

Putnu gaļa gabalos

0,2 - 0,25 katra

200 - 220

30 - 50

Vista, puse

0,4 - 0,5 katra

190 - 210

35 - 50

Trekns vista

1 - 1,5

190 - 210

50 - 70

Pīles gaļa

1,5 - 2

180 - 200

80 - 100

Zoss

3,5 - 5

160 - 180

120 - 180

Tītars

2,5 - 3,5

160 - 180

120 - 150

Tītars

4 - 6

140 - 160

150 - 240



ZIVS (TVAICĒTA)



Izmantojiet funkciju: Tradicionālā gatavošana.



(kg)



(°C)



(min.)

Vesela zivs

1 - 1,5

210 - 220

40 - 60

11.9 Kraukšķīga garoza: Picas funkcija



PICA



Izmantojiet pirmo plaukta līmeni.



(°C)



(min.)

Tartes

180 - 200 40 - 55

Atvērtais spinātu pīrāgs

160 - 180 45 - 60

Lorēnas kišs / Atvērtais Šveices pīrāgs

170 - 190 45 - 55

Siera kūka

140 - 160 60 - 90

Dārzenu pīrāgs

160 - 180 50 - 60



PICA



Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni pirms lietošanas.



Izmantojiet otro plaukta līmeni.



(°C)



(min.)

Pica ar plānu garozu, lietojiet cepamo pannu

200 - 230

15 - 20



PICA



Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni pirms lietošanas.



Izmantojiet otro plaukta līmeni.



(°C)



(min.)

Pica ar biezu garozu

180 - 200

20 - 30

Neraudzēta maize

230 - 250

10 - 20

Atvērtais kārtainās mīklas pīrāgs

160 - 180

45 - 55

Flammkuchen plānas pamatnes pica

230 - 250

12 - 20

Pelmeņi

180 - 200

15 - 25

11.10 Grils

Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni pirms lietošanas.

Grilējiet tikai plānus gaļas vai zivs gabalus.

Novietojiet pannu pirmajā plaukta līmenī, lai savāktu pilošos taukus.



GRILS



Izmantojiet funkciju: Grils



(°C)



(min.)

Viena puse



(min.)

Otra puse



Liellopu gaļas cepetis	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Liellopa fileja	230	20 - 30	20 - 30	3
Cūkas mugura	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Teļa mugura	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Jēra mugura	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Vesela zivs, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4



ĀTRĀ GRILĒŠANA



Izmantojiet ceturto plaukta līmeni, ja vien nav norādīts savādāk.



Izmantojiet funkciju: Ātrā grilēšana



Grils ar maksimālās temperatūras iestatījumu.



(min.)

Viena puse



(min.)

Otra puse

Cūkgaļas fileja	10 - 12	6 - 10
Desiņas	10 - 12	6 - 8
Steiki	7 - 10	6 - 8
Karstmaize ar garnējumu	6 - 8	-

11.11 Lēnā gatavošana

Šī funkcija ļauj sagatavot liesu, mīkstu gaļu un zivis. Nav piemērots: putnu gaļai, treknam cūkgaļas cepetim, cepetim traukā.

Termozonde temperatūra nedrīkst būt augstāka par 65 °C.

1. Apcepjiet gaļu 1 - 2 minūtes no katras puses pannā lielā karstumā.
2. Ja pārtika tiek novietota tieši uz restotā plaukta ir ieteicams trešais plaukta līmenis. Novietojiet paplāti/cepamo pannu pirmā plaukta līmenī, lai tajā notecētu pilošie tauki. Ja pārtika tiek novietota tieši uz cepamās paplātes ir ieteicams pirmais plaukta līmenis. Nekad nelietojiet vāku, ja gatavojot izmantojat šo funkciju.
3. Pielietojums: Termozonde. Skatiet sadaļu "Papildpiederumu izmantošana", Kā lietot: Termozonde.
4. Atlasiet funkciju: Lēnā gatavošana. Pirmās 10 minūtes varat iestatīt temperatūru no 80 °C līdz 150 °C. Noklusējuma temperatūra ir 90 °C. Iestatiet temperatūru Termozonde.
5. Pēc 10 minūtēm cepeškrāsns automātiski samazina temperatūru līdz 80 °C.



Iestatiet temperatūru uz 120 °C.



(kg)



(min.)



	(kg)	(min.)	
Steiki	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Liellopu gaļas fileja	1 - 1.5	90 - 150	3
Liellopu gaļas cepetis	1 - 1.5	120 - 150	1
Teļa gaļas cepetis	1 - 1.5	120 - 150	1

11.12 Saldēta pārtika - Karsēšana ar ventilatoru



ATKAUSĒŠANA



(°C)



(min.)



	(°C)	(min.)	
Pica, saldēta	200 - 220	15 - 25	2
Pica American, saldēta	190 - 210	20 - 25	2
Pica, atdzesēta	210 - 230	13 - 25	2
Picas uzkodas, saldētas	180 - 200	15 - 30	2
Kartupeļi frī, smalki	200 - 220	20 - 30	3
Kartupeļi frī, biezi	200 - 220	25 - 35	3
Daiviņas / Kroketes	220 - 230	20 - 35	3
Kartupeļu pankūkas	210 - 230	20 - 30	3
Lazanja / Kaneloni, svaigi	170 - 190	35 - 45	2
Lazanja / Kaneloni, saldēti	160 - 180	40 - 60	2
Cepts siers	170 - 190	20 - 30	3
Vistu spārniņi	190 - 210	20 - 30	2






11.13 Atkausēšana

Noņemiet iepakojumu un uzlieciet pārtiku uz šķīvja.

Nepārklājiet ēdienu, jo tas pagarinās atkausēšanas laiku.

Izmantojiet pirmo plaukta līmeni.

Lielām ēdiena porcijām ievietojiet apgāzta tukšu šķīvi cepeškrāsns iekšpusē apakšā. Lieciet ēdienu uz dziļa trauka un uzlieciet to uz plātnes cepeškrāsns iekšpusē. Ja nepieciešams, noņemiet plaukta balstus.

	 (kg)	 (min.) Atkausēšanas laiks	 (min.) Papildu atkausē- šanas laiks	
Vista	1	100 - 140	20 - 30	Cepšanas laikā apgrieziet.
Gaļa	1	100 - 140	20 - 30	Cepšanas laikā apgrieziet.
Forele	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Zemenes	0,3	30 - 40	10 - 20	-
sviests	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Saldais krējums	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Putojiet krējumu, kad tas vietām vēl nedaudz sasalis.
Torte	1,4	60	60	-

11.14 Konservēšana

Izmantojiet funkciju Apakškarsēšana.

Izmantojiet tikai veikalā nopērkamas vienāda izmēra konservu burciņas.

Nelietojiet burciņas ar atskrūvējamu vāku un bajonetnoslēgu vai skārda kārbas.

Izmantojiet pirmo plaukta līmeni.

Uzlieciet uz cepamās paplātes ne vairāk kā sešas viena litra burciņas.

Uzpildiet burciņas vienādi un aizveriet ar skavu.

Burciņas nedrīkst saskarties.




Ielejiet aptuveni 1/2 litru ūdens cepamā paplātē, lai cepeškrāsnī būtu pietiekami daudz mitruma.

Kad ūdens burciņās sāk vārīties (aptuveni pēc 35-60 minūtēm viena litra burku gadījumā), izslēdziet cepeškrāsnī vai samaziniet temperatūru līdz 100 °C (skatīt tabulu).

Iestatiet temperatūru uz 160 - 170 °C.

	MĪKSTI AUGĻI	 (min.) Gatavošanas laiks līdz sākas burbuļošana
---	---------------------	---

Zemenes / Mellenes / Avenes / Nogatavinātas ērkšķogas 35 - 45

	KAULI- NAUGĻI	 (min.) Gatavošanas laiks līdz sākas burbuļošana	 (min.) Jāturpina vārīt pie 100 °C
--	--------------------------	--	--

Persiki / Cidonijas / Plūmes 35 - 45 10 - 15

ZENĪ	DĀR- (min.) Gatavošanas laiks līdz sā- kas burbuļo- šana	(min.) Jāturpina vā- rīt pie 100 °C
Burkāni	50 - 60	5 - 10
Gurķi	50 - 60	-
Dažādi marinēti produkti	50 - 60	5 - 10
Kolrābji / Zirņi / Sparģeļi	50 - 60	15 - 20

11.15 Žāvēšana - Karsēšana ar ventilatoru

Aplājiet paplātes ar taukus necaurlaidīgu cepamo papīru vai cepšanas pergamentu.

Lai iegūtu labākus rezultātus, apturiet cepeškrāsns darbību žāvēšanas laika vidū, atveriet ierīces durvis un ļaujiet tai atdzist viena vakara garumā, tādējādi pabeidzot žāvēšanas ciklu.

Vienas paplātes gadījumā izmantojiet trešo plaukta līmeni.

11.16 Termozonde

Divu paplāšu gadījumā izmantojiet pirmo un ceturto plaukta līmeni.

DĀRZEŅI	(°C)	(h)
Pupiņas	60–70	6–8
Pīpāri	60–70	5–6
Dārzeni zupai	60–70	5–6
Sēnes	50–60	6–8
Garšaugi	40–50	2–3

Iestatiet temperatūru uz 60–70 °C.

AUGĻI	(h)
Plūmes	8–10
Aprikozes	8–10
Ābolu šķēles	6–8
Bumbieri	6–9

LIELLOPS	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)		
	Pusjēls	Vidēji	Labi pagatavots
Liellopu gaļas cepetis	45	60	70
Fileja	45	60	70

LIELLOPS	Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)		
	Mazāk	Vidēji	Vairāk
Gaļas rulete	80	83	86



CŪKGAĻA



Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)

	Mazāk	Vidēji	Vairāk
Šķiņķis / Cepetis	80	84	88
Muguras karbonāde / Cūkas mugura, kūpināta / Cūkas mugura, vārīta	75	78	82



TEĻA GAĻA



Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)

	Mazāk	Vidēji	Vairāk
Teļa gaļas cepetis	75	80	85
Teļa stilbs	85	88	90



AITAS / JĒRA GAĻA



Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)

	Mazāk	Vidēji	Vairāk
Jēra kāja	80	85	88
Jēra mugura	75	80	85
Jēra gaļas cepetis / Jēra kāja	65	70	75



BRIEŽA GAĻA



Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)

	Mazāk	Vidēji	Vairāk
Savvaļas zaķa mugura / Brieža mugura	65	70	75
Savvaļas zaķa kāja / Savvaļas zaķis, vesels / Brieža kāja	70	75	80







MĀJPUTNI







Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)

	Mazāk	Vidēji	Vairāk
Vista	80	83	86
Pīle, vesela / puse / Tītars, vesels / krūtiņa	75	80	85
Pīles krūtiņa	60	65	70

 ZIVS (LASIS, FORELE, ZANDARTS)	 Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)		
	Mazāk	Vidēji	Vairāk
Zivs, vesela / liela / tvaicēta / Zivs, vesela / liela / cepta	60	64	68


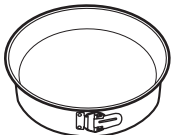

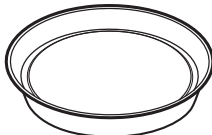
 SAUTĒJUMI – IEPRIEKŠ NOVĀRĪTI DĀRŽENĪ	 Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)		
	Mazāk	Vidēji	Vairāk
Cukīni sautējums / Brokoļu sautējums / Fenheļa sautējums	85	88	91

 SAUTĒJUMI – PIKANTI	 Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)		
	Mazāk	Vidēji	Vairāk
Kaneloni / Lazanja / Makaronu sacepums	85	88	91

 SAUTĒJUMI – SALDI	 Ēdiena iekšējā temperatūra (°C)		
	Mazāk	Vidēji	Vairāk
Baltmaizes sautējums ar/bez augļiem / Rīsu putras sautējums ar/bez augļiem / Saldais nūdeļu sautējums	80	85	90

11.17 Ventil. kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi




Lietojiet tumšas krāsas un neatstarojošas formas un traukus. Tiem ir labāka siltuma absorbēšanas spēja nekā gaišas krāsas un atstarojošiem traukiem.

 <p>Picas panna</p> <p>Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs</p>	 <p>Cepšanas trauks</p> <p>Tumša, neatstarojoša 26 cm diametrs</p>	 <p>Podiņi</p> <p>Keramika 8 cm diametrs, 5 cm augstums</p>	 <p>Augļu pīrāga forma</p> <p>Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs</p>
---	--	---	--

11.18 Ventil. kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.






Izmantojiet trešo plaukta līmeni.

	 (°C)	 (min.)
Makaronu sacepums	200 - 220	45 - 55
Kartupeļu sacepums	180 - 200	70 - 85
Musaka	170 - 190	70 - 95
Lazanja	180 - 200	75 - 90
Kaneloni	180 - 200	70 - 85
Maizes pudiņš	190 - 200	55 - 70
Rīsu pudiņš	170 - 190	45 - 60
Ābolu kūka ar biskvītķūkas mīklas maisījumu (apaļā kūkas veidne)	160 - 170	70 - 80
Baltmaize	190 - 200	55 - 70





11.19 Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar: EN 60350, IEC 60350 kombinācija.






Cepšana vienā līmenī — cepšana formās

		 °C	 min	
Biskvītķūka bez taukvielām	Karsēšana ar ventilatoru	160	45 - 60	2
Biskvītķūka bez taukvielām	Tradicionālā gatavošana	160	45 - 60	2
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Karsēšana ar ventilatoru	160	55 - 65	2
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Tradicionālā gatavošana	180	55 - 65	1
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	140	25 - 35	2
Smilšu mīkla	Tradicionālā gatavošana	140	25 - 35	2

Cepšana vienā līmenī — biskvīti
Izmantojiet trešā plaukta līmeni.

		 °C	 min
Kūciņas, 20 paplātē, uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni	Karsēšana ar ventilatoru	150	20 - 30
Kūciņas, 20 paplātē, uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni	Tradicionālā gatavošana	170	20 - 30





Cepšana vairākos līmeņos — biskvīti

		 °C	 min	
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	140	25 - 45	2 / 4
Kūciņas, 20 paplātē, uzkarsē- jiet tukšu cepeškrāsni	Karsēšana ar ventilatoru	150	25 - 35	1 / 4
Biskvītūka bez taukvielām	Karsēšana ar ventilatoru	160	45 - 55	2 / 4
Ābolu pīrāgs, 1 veidne katrā režģī (Ø 20 cm)	Karsēšana ar ventilatoru	160	55 - 65	2 / 4

Grils

Iepriekš 5 minūtes uzsildiet tukšu cepeškrāsni.

Grils ar maksimālās temperatūras iestatījumu.



		 min	
Karstmaize	Grils	1 - 2	5
Liellopa steiks, gatavošanas laika vidū apgrieziet	Grils	24 - 30	4

Ātrā grilēšana

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni 3 minūtes.

Grils ar maksimālās temperatūras iestatījumu.

Izmantojiet ceturrtā plaukta līmeni.

	 min	
	1. puse	2. puse
Burgeri	8 - 10	6 - 8
Karstmaize	1 - 3	1 - 3

12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Piezīmes par tīrīšanu



Tīriet ierīces priekšdaļu tikai ar mikrošķiedras drānu, kas iemērta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli.

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.

Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.

Tīrīšanas līdzekļi



Lietošana iekšējā

Tīriet cepeškrāsns iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tāuku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku.

Neuzglabājiet ēdienu ierīcē ilgāk par 20 minūtēm. Pēc katras lietošanas reizes nosusiniet ierīces iekšieni tikai ar mikrošķiedras drānu.



Papildpiederumi

Tīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Izmantojiet tikai mikrošķiedras drānu, kura iemērta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet piederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

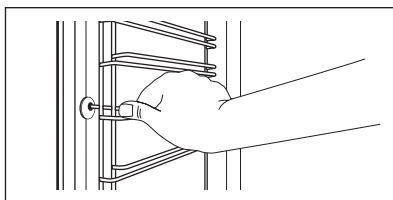
Netīriet piedegumdrošos piederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

12.2 Izņemšana. Plauktu balsti

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu cepeškrāsni.

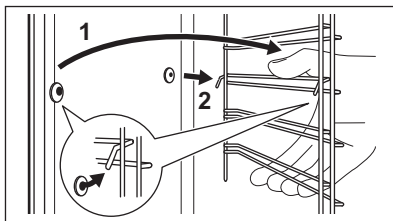
1. solis Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.

2. solis Pavelciet plauktu atbalstu priekšējo daļu nost no sānu sienas.



3. solis Pavelciet plauktu balstu aizmugurējo daļu nost no sānu sienas un izņemiet to.

4. solis Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā. Teleskopiskās vadotnes atlikušajām tapām jābūt vērstiem uz priekšu.



12.3 Funkcijas Pīrolīze izmantošana

Tīriet cepeškrāsni ar Pīrolīzei.

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdedzināšanās risks.

UZMANĪBU!

Ja tajā pašā virtuves skapī ir uzstādītas citas ierīces, nelietojiet tās, kad darbojas šī funkcija. Tas var radīt cepeškrāsns bojājumus.

Pirms Pirolīze:

Izslēdziet cepeškrāsns un uzgaidiet, līdz tā atdziest.

Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus un izņemamos plauktu balstus.

Notīriet cepeškrāsns iekšējo apakšējo virsmu un durvju stikla iekšpusi ar siltu ūdeni, mīkstu drānu un maigu tīrīšanas līdzekli.



1. solis

Ieslēdziet cepeškrāsns.

2. solis

Atkārtoti nospiediet . Displejā redzams "Pyro", tīrīšanas programmas numurs.

3. solis

Nospiediet, lai iestatītu tīrīšanas režīmu  . Nospiediet OK.

Iespēja

Tīrīšanas režīms

Ilgums

1

Viegla tīrīšana

1 h

2

Vidēji intensīva tīrīšana

1 h 30 min

3

Padziļināta tīrīšana

3 h

 Kad sākas tīrīšanas programma, cepeškrāsns durvis ir bloķētas un lampa ir ieslēgta.

Izslēdziet cepeškrāsns, lai pārtrauktu tīrīšanu pirms programmas beigām. Cepeškrāsns durvis ir bloķētas, līdz tā ir atdzisusi.

Kad tīrīšana beidzas:


Izslēdziet cepeškrāsns un uzgaidiet, līdz tā atdziest.

Iztīriet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu.

Notīriet atlikumus no cepeškrāsns apakšējās virsmas.

12.4 Tīrīšanas atgādinājums

Cepeškrāsns atgādina, kad veikt tās tīrīšanu ar: Pirolīze.

 — mirgo displejā 10 sekundes pēc cepeškrāsns ieslēgšanas un izslēgšanas.

Jūs varat deaktivizēt atgādinājumu. Skatiet nodaļu "Papildfunkcijas", izmantojot lestatījumu izvēlni.

12.5 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

Lai notīrītu durvis un iekšējos stikla paneļus, jūs varat tās atvienot no ierīces. Dažādiem

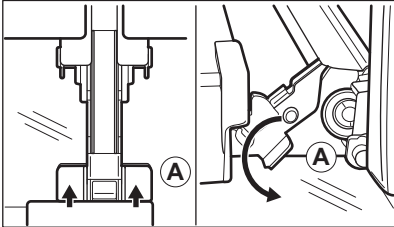
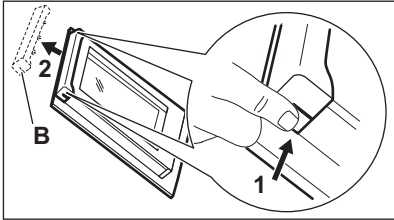
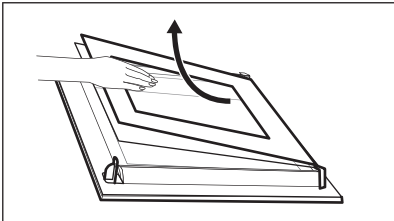
ierīces modeļiem ir atšķirīgs stikla paneļu skaits.

BRĪDINĀJUMS!

Durvis ir smagas.

UZMANĪBU!

Apejieties ar stiklu uzmanīgi, jo īpaši priekšējā paneļa malu tuvumā. Stikls var saplīst.

1. solis	Atveriet durvis līdz galam.	
2. solis	Paceliet un piespiediet abu durvju eņģu stiprinājuma sviras (A).	
3. solis	Aizveriet cepeškrāsns durvis līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai (aptuveni 70° leņķī). Satveriet durvis no abām pusēm un pavelciet tās augšup virzienā no cepeškrāsns. Novietojiet durvis uz cietas virsmas, kas pārklāta ar mīkstu drānu, tā, lai ar drānu saskartos to ārpusi.	
4. solis	Turiet durvju augšdaļā esošo apmali (B) no abām pusēm un bīdīet to iekšup vērsta virzienā, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.	
5. solis	Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.	
6. solis	Turiet durvju stikla paneļus aiz to augšējās malas un velciet tos ārā no vadotnēm vienu pēc otra virzienā uz augšu.	
7. solis	Nofīriet stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneli. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.	
8. solis	Pēc tīrīšanas veiciet iepriekš minētās darbības apgrieztā secībā.	
9. solis	Vispirms uzstādiēt mazāko paneli, pēc tam lielāko paneli un durvis.	

12.6 Kā nomainīt: Lampa



BRĪDINĀJUMS!

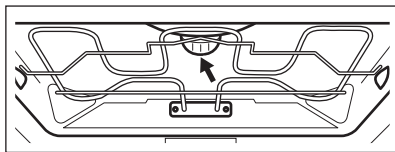
Elektrošoka risks.
Lampa var būt karsta.

Pirms nomaināt lampu:

1. solis	2. solis	3. solis
Izslēdziet cepeškrāsni. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.	Atslēdziet cepeškrāsni no elektrotīkla.	Iekļājiet uz tilpnes grīdas drānu.

Augšējā lampa

- 1. solis** Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.



- 2. solis** Noīriet stikla pārsegu.

- 3. solis** Nomainiet cepeškrāsns spuldzi ar piemērotu 300 °C karstumizturīgu cepeškrāsns spuldzi.

- 4. solis** Ievietojiet stikla pārsegu.

Sānu lampa

- 1. solis** Lai iegūtu piekļuvi lampai, izņemiet kreisās puses plaukta balstu.

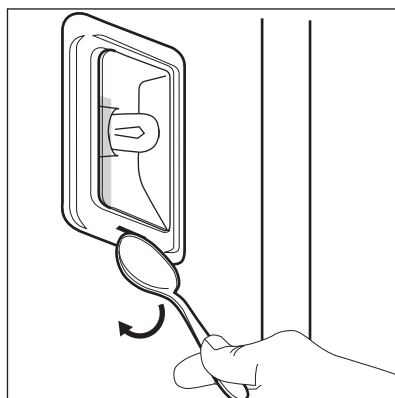
- 2. solis** Izmantojiet plānu, trulu priekšmetu (piemēram, tējkaroti), lai noņemtu stikla pārsegu.

- 3. solis** Noīriet stikla pārsegu.

- 4. solis** Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.

- 5. solis.** Ievietojiet stikla pārsegu.

- 6. solis** Uzstādiet kreiso plaukta balstu.





13. PROBLĒMRISINĀŠANA

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

13.1 Ko darīt, ja ...

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Cepeškrāsns nevar ieslēgt vai lietot.	Cepeškrāsns nav pieslēgta elektrofiklam vai nav pieslēgta pareizi.	Pārbaudiet, vai cepeškrāsns ir pareizi pievienota strāvas piegādei (skatiet pieslēguma diagrammu).
Cepeškrāsns nesakarst.	Cepeškrāsns ir deaktivizēta.	Ieslēdziet cepeškrāsns.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Cepeškrāsns nesakarst.	Durvis nav pareizi aizvērtas.	Cieši aizveriet durvis.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestafīts pulkstenis.	Iestafiet pulksteni.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestafīti nepieciešamie iestatījumi.	Pārlicinieties, vai iestatījumi ir pareizi.
Cepeškrāsns nesakarst.	Aktivizēta automatiskās izslēgšanās funkcija.	Skatiet sadaļu "Automātiskā izslēgšanās".
Cepeškrāsns nesakarst.	Bērnu drošības funkcija ir ieslēgta.	Skatiet sadaļu "Bērnu drošības funkcijas lietošana".
Cepeškrāsns nesakarst.	Izdedzis drošinātājs.	Pārlicinieties, vai ierīces darbības traucējumi ir saistīti ar drošinātāju. Ja drošinātājs atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
Lampa nedarbojas.	Lampa ir bojāta.	Nomainiet spuldzi.
Izslēgtā stāvoklī displejs nerāda laiku.	Displejs ir deaktivizēts.	Lai atkal aktivizētu displeju, vienlaikus pieskarieties  un  .
Nedarbojas termozondes sensors.	Termozondes spraudkontakts nav pareizi ievietots līgzdā.	Ievietojiet termozondes spraudkontakta pēc iespējas dziļāk līgzdā.
Ēdiena gatavošanai nepieciešams pārāk ilgs laiks, vai arī tas tiek pagatavots pārāk ātri.	Temperatūra ir pārāk zema vai pārāk augsta.	Ja nepieciešams, noregulējiet temperatūru. Ievērojiet rokasgrāmatā sniegtās norādes.
Tvaiki un kondensāts nosēžas uz ēdiena un cepeškrāsns tilpnē.	Ēdieni cepeškrāsnī atstāti pārāk ilgi.	Pabeidzot gatavošanu, neatstājiet ēdienus cepeškrāsnī ilgāk par 15 - 20 minūtēm.
Displejā ir redzams kods "C2".	Jūs vēlaties ieslēgt Pirolīzes vai Atkausēšanas funkciju, bet neizņemāt termozondes spraudni no līgzdas.	Izņemiet termozondes kontaktdakšu no sienas kontaktlīgzdas.
Displejā ir redzams kods "C3".	Nedarbojas tīrīšanas funkcija. Nav pilnībā aizvērtas cepeškrāsns durvis vai ir bojāta elektroniskā durvju bloķēšana.	Cieši aizveriet durvis.
Displejā ir redzams kods "F102".	<ul style="list-style-type: none"> Nav pilnībā aizvērtas durvis. Bojāta durvju bloķēšana. 	<ul style="list-style-type: none"> Cieši aizveriet durvis. Izslēdziet cepeškrāsnī, izmantojot mājas elektrosistēmas drošinātāju vai drošinātāju kārbas aizsargslēdzi, un tad atkal ieslēdziet to. Ja displejā atkārtoti parādās "F102" kods, sazinieties ar klientu apkalpošanas nodaļu.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Displejs rāda kļūdas kodu, kas nav tabulā.	Notikusi kļūme elektrosistēmā.	<ul style="list-style-type: none"> Izslēdziet cepeškrāsni, izmantojot mājas elektrosistēmas drošinātāju vai drošinātāju kārbas aizsargslēdzi, un tad atkal ieslēdziet to. Ja displejā atkārtoti parādās kļūdas kods, sazinieties ar klientu apkalpošanas centru.
Cepeškrāsns ir ieslēgta un nesa- karst. Ventilators nedarbojas. Dis- plejā tiks parādīts "Demo".	Ieslēgts demo režīms.	Skatiet sadaļu "Iestatījumu izvēlnes lietošana" sadaļā "Papildfunkcijas".

13.2 Servisa dati

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvarotu servisa centru.

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas uz ierīces iekšpuses priekšējā rāmja. Nenoņemiet ierīces iekšpusē esošo tehnisko datu plāksnīti.

Ieteicams datus pierakstīt šeit:	
Modelis (MOD)
Izstrādājuma Nr. (PNC)
Sērijas numurs (S.N.)

14. ENERGOEFEKTIVĪTĀTE


14.1 Produkta informācija un Produkta informācijas lapa

Piegādātāja nosaukums	Electrolux
Modeļa identifikācija	COE7P31X 944184841 EOE7P31Z 944184893
Energoefektivitātes indekss	81.2
Energoefektivitātes klase	A+
Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	1.09 kWh/ciklā
Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0.69 kWh/ciklā
Kameru skaits	1
Siltuma avots	Elektrība
Skajums	71 l
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns

Svars	COE7P31X	36.0 kg
	EOE7P31Z	36.0 kg

IEC/EN 60350-1 — Elektroierīces gatavošanai mājāsaimniecībā — 1. daļa: Plītis, cepeškrāsnis, tvaika cepeškrāsnis un grīli — veikspējas mērīšanas metodes.

14.2 Elektroenerģijas taupīšana

 Ierīce aprīkota ar funkcijām, kas ļauj taupīt enerģiju, gatavojot ikdienā.

Pārbaudiet, vai ierīces darbības laikā tās durvis ir pareizi aizvērtas. Gatavošanas laikā neviriniet ierīces durvis pārāk bieži. Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādājiet, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

Kad iespējams, nekarsējiet ierīci pirms gatavošanas.

Uzturiet pēc iespējas īsākus pārtraukumus starp cepšanas reizēm, ja gatavojat vairākus ēdienus vienā piegājienā.

Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

Atlikušais siltums

Dažu ierīces funkciju gadījumā, ja ir aktivizēta programma ar funkciju Darb. laiks un gatavošanas laiks pārsniedz 30 minūtes, karsēšanas elementi automātiski izslēdzas ātrāk.

Ventilators un lampa turpina darboties. Izslēdzot ierīci, displejā tiek attēlots atlikušais siltums. Jūs varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu.

Ja gatavošanas ilgums pārsniedz 30 minūtes, samaziniet ierīces temperatūru līdz minimumam 3–10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām. Ierīcē atlikušais siltums turpinās gatavot tajā ievietoto ēdienu.

Izmantojiet atlikušo cepeškrāsns siltumu, lai uzsildītu ēdienu.

Ēdiena siltuma uzturēšana

Izvēlieties zemāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu atlikušo siltumu un saglabātu ēdiena siltu. Atlikušā siltuma indikators vai temperatūra tiek parādīta displejā.

Gatavošana ar izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu



Gatavošanas laikā izslēdziet cepeškrāsns apgaismojumu. Ieslēdziet to tikai tad, kad nepieciešams.

Ventil. kars. ar mitrumu


Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.


Izmantojot šo funkciju, apgaismojums automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm. Jūs varat to ieslēgt atkārtoti, taču šī darbība samazinās paredzamo elektroenerģijas ietaupījumu.

Displeja izslēgšana

Jūs varat izslēgt displeju. Vienlaikus nospiediet un turiet nospiestu  un . Lai to ieslēgtu, veiciet šo soli atkārtoti.

15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot

elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus. Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar mājāsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.



CE



867352913-C-012023